

RIOJA RESERVA

[rioja rezerva]

vinařství / winery CVNE (CUNE)

[kune]

Španělsko, oblast / region Rioja

[rioja]

Vinařství s původním názvem Compañía Vinícola del Norte de España (později zkráceno na „Cune“) bylo založeno již v roce 1879. Produkuje špičková vína z vlastních vinic v oblastech Rioja Alta a Rioja Alavesa, kde patří mezi nejvýznamnější tradiční producenty.

Vína Rioja Reserva zde vznikají pouze v nejlepších ročnících a zrají delší dobu – nejprve v dubových sudech a poté v láhvi. Díky tomu získávají komplexní aroma, jemně zakomponované tóny dřeva, vyváženou strukturu a elegantní, dlouhou dochuť.

The winery originally known as Compañía Vinícola del Norte de España (later shortened to “Cune”) was founded in 1879. It produces top-quality wines from its own vineyards in Rioja Alta and Rioja Alavesa, where it is considered one of the region’s most traditional and respected producers.

Rioja Reserva wines are made only in the best vintages and undergo extended aging — first in oak barrels and then in the bottle. This results in complex aromas, finely integrated oak notes, a balanced structure, and an elegant, long finish.



Apelace/appellation: Rioja Reserva

Odrůda/variety: Tempranillo 85%, Mazuelo, Graciano, Garnacha Tinta

Popis/description: **Suché, plné červené víno. Výrazné aroma červeného ovoce, čokolády, tabáku a vanilky. Plná, živá, harmonická a ovocná chuť s tóny kokosu a koření. Delší, lahodný závěr.** / *Dry, full-bodied red wine. Pronounced aromas of red fruit, chocolate, tobacco, and vanilla. A full, lively, harmonious, and fruity palate with notes of coconut and spice, finishing long and smooth.*

Podávat při/serving temperature: **18°C**

Doporučení k jídlu/recommended food pairing: **červená masa, zvěřina, zrající a polotvrdé sýry** / *red meats, game, aged and semi-hard cheeses*

Klima/climate: teplé středomořské klima s dlouhými slunečnými léty a mírnými zimami / *warm Mediterranean climate with long, sunny summers and mild winters*

Půda/soil: vápenec, naplaveniny / *limestone, alluvial soils*

Nadmořská výška/altitude: 400-650m

Vinifikace/vinification: primární fermentace v nerezovém tanku při teplotě do 30°C, další zrání 18 měsíců v americkém a francouzském dubovém sudu + 24 měsíců na láhvi / *primary fermentation in stainless-steel tanks at temperatures up to 30 °C, followed by 18 months of aging in American and French oak barrels, plus 24 months in the bottle.*